Kaneelrolletjes van bladerdeeg

Ingrediënten:

- 1 HERTA Bladerdeeg
- 40g poedersuiker
- 3 el bruine suiker
- 1 el kaneel
- 1 el gesmolten boter

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C. Ontrol het **HERTA Bladerdeeg** samen met het bakpapier op een bakplaat.
- Meng de bruine suiker en de kaneel in een kommetje. Borstel de gesmolten boter over het bladerdeeg. Strooi er de suiker en kaneel over en rol voorzichtig op. Snijd in 9 gelijke stukken en plaats met de snijkant naar boven op het bakpapier. Plaats in de oven gedurende 20-25 minuten.
- Maak ondertussen het glazuur. Meng in een kommetje de poedersuiker met een klein scheutje water. Meng tot je een glad glazuur krijgt in de gewenste dikte.
- Haal de rolletjes uit de oven. Laat even afkoelen en besprenkel met het glazuur.
- Tip: Bak de kaneelrolletjes in een muffin bakvorm. Zo blijven ze mooi rond.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Nagerecht**

Personen: **4**